



GUIDO VADA

SAN MARTIN

Vino Rosso

Vino:

Uva: 100% Barbera

Produzione annua: 1500 bt

Disponibile: 750 ml

Alc: 12.5-13%

Curiosità: vino frizzante.

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Ovest

Suolo: calcareo, argilloso

Resa per ha: 100 q

Cantina:

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: fermentazione controllata a circa 28-30°C per 10giorni. Fermentazione malolattica.

Rifermentazione in autoclave. 2-3 mesi di riposo in bottiglia.

Il consiglio:

Come bere: mettetelo in frigo!